

Ensalada de Camote, pepitas y chile jalapeño

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Camote anaranjado horneado: 600 gr

Echalote en rodajas: 1 Pieza

Aceite de Olivo: 1/4 Taza

Aceite de oliva: 3 Cucharadas

Piloncillo molido: 1 Cucharada

Sal y Pimienta:

guarnición

Pepitas tostadas: 1/4 Taza

Germinado de girasol: 1/2 Taza

Hojas de cilantro: 1/4 Taza

Chile jalapeño en rodajas: 1 Pieza

Verdolagas limpias: 1/2 Taza

Limón amarillo: 1 Pieza

Preparación de la Receta

- Hornear y cortar el **camote** en rodajas.

Para la vinagreta

- En un bowl, mezclar el echalote cortado en aros, el *piloncillo* molido, ralladura y *jugo* de *limón*, sal y pimienta. Incorporar el aceite de oliva y batir hasta emulsionar
- Reservar.

Para servir

- Colocar las rebanadas de *camote* en un platón
- Incorporar el **chile** jalapeño en rebanadas por encima
- Agregar brotes de girasol, las verdolagas y el *cilantro*
- Espolvorear con las pepitas tostadas y bañar la ensalada con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-camote-pepitas-y-chile-jalapeno>